

Rižoto od pečene bundeve sa skutom, narom i pinjolima

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA
15

Sastojci

200 g arborio riže
0,7 L povrtnog temeljca
1 muškatna (butternut) bundeva
100 g skute
1 nar
20 g pinjola
100 g maslaca
50 g parmezana
1 luk
1 režanj češnjaka
0,1 l bijelog vina
grančica timijana
maslinovo ulje
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Muškatnu (butternut) bundevu ogulimo, izvadimo koštice i narežemo na komade. Stavimo ih na papir za pečenje, posolimo i poškropimo maslinovim uljem. Pečemo u pećnici na 200 °C, oko 45 minuta. Kada je bundeva karamelizirana i pečena, izmiksamo je štapićnim mikserom dok ne postane kremasta.

Na maslinovu ulju propirjamo sjeckani luk i češnjak. Dodamo rižu i grančicu timijana. Tostiramo rižu dok ne počne „škripati“ po tavi pa je zalijemo bijelim vinom i podlijevamo vrućim temeljcem, uz konstantno miješanje. To radimo oko 20 minuta, da riža postane „al dente“ i kremasta. Posolimo i popaprmo. Dodamo pire od bundeve i sjedinimo s rižom. Zatim dodamo naribani parmezan i kockice hladnog maslaca.

Ugasimo vatru i dobro umiješamo maslac i parmezan u rižu. Ta tehnika, u kojoj pred kraj kuhanja dodajemo maslac i parmezan, zove se „mantekiranje“. Cilj je da dobijemo rižoto koji je polutekući i kremast. Izvadimo grančicu timijana, a pri serviranju na rižoto dodamo malo skute, tostirane pinjole i očišćeni nar. Poškropimo malo maslinovim uljem.

Dobar tek!